

# Projet FRC Bien manger à petit prix

Colloque intercantonal Tramelan 18.11.2009

Gesundheitsförderung Schweiz Promotion Santé Suisse Promozione Salute Svizzera



# Plan de la présentation

- 1. Genèse et but du projet
- 2. Structure du cours (avec quelques exemples de transparents)
- 3. Bilan 2009
- 4. Perspectives 2010



# 1) Genèse et but du projet

Constat: difficulté à concilier recommandations

alimentaires et vie quotidienne, particulièrement

dans les familles avec enfants

Causes: manque (réel ou perçu) d'argent, de temps;

difficultés à s'organiser, pièges du marketing

But du projet: donner des outils pratiques pour parvenir à adopter

une alimentation saine et équilibrée malgré des

contraintes d'argent et/ou de temps

Gesundheitsförderung Schweiz Promotion Santé Suisse Promozione Salute Svizzera



# 1) Concrètement

Un cours donné par la FRC dans les cantons romands

Un financement de Promotion Santé Suisse pour le lancement

Un groupe de travail réunissant les compétences FRC en matière de budget, d'information alimentaire, de tests de produits ainsi que les échos du terrain (permanence et bureau conseil)

Elaboration d'un support de cours et formation des animatrices

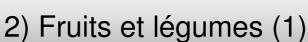


## 2) Structure du cours

- Equilibre alimentaire
- Comment dépenser peu?
- Questions et discussion (dégustations tests dans certains cas)

Gesundheitsförderung Schweiz Promotion Santé Suisse Promozione Salute Svizzera





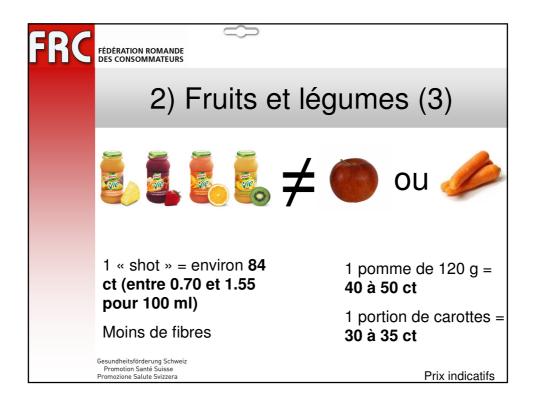
- Prendre 5 portions par jour dont:
  - -3 de légumes, dont au moins 1 de crudités
  - -2 de fruits
  - 1 portion peut être remplacée par un jus de 2 dl non sucré
- Une portion c'est 120 grammes, ou une poignée



# 2) Fruits et légumes (2)

- Apports en vitamines, sels minéraux, oligo-éléments et fibres
- Très peu de graisses et de calories
- Permettent une bonne élimination
- Donnent une sensation de satiété













# 2) Viande, poisson, œufs, légumineuses (1)

- Prendre 1 portion par jour
- Une portion c'est:
  - 100 à 120 grammes de viande ou poisson cru
  - -2 à 3 œufs
  - 150 grammes de tofu
  - 60 grammes de légumineuses poids cru



Gesundheitsförderung Schweiz Promotion Santé Suisse Promozione Salute Svizzera



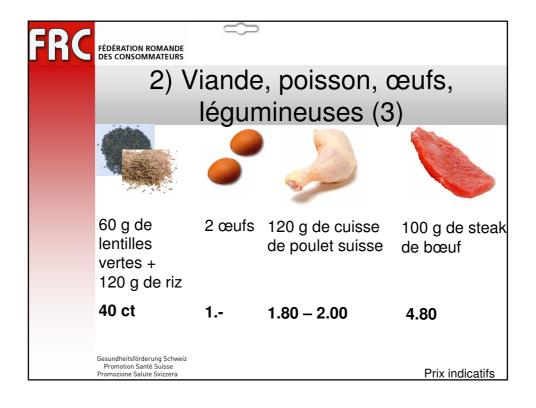


#### FÉDÉRATION ROMANDE DES CONSOMMATEURS

# 2) Viande, poisson, œufs, légumineuses (2)

- Apports en protéines, vitamines, fer
- Servent à la construction et à la réparation des cellules













# 2) Exemple pour une journée

Petit déjeuner: 2 tartines, 1 yoghourt, 1 kiwi

• 10h: 1 pomme

 Dîner: filet de truite, riz sauvage, côtes de bettes étuvées

• Goûter: verre de lait

 Souper: soupe de légumes, gratin de cornettes et salade verte

Gesundheitsförderung Schweiz Promotion Santé Suisse Promozione Salute Svizzera





# 2) Exemple d'un budget familial pour un mois

Ménage

• 1 enfant de 10 ans → mange à la maison

1 adolescent de 16 ans → mange à la cantine à midi

2 parents → 1 adulte mange au restaurant à midi, l'autre à la maison

**Frais** 

Parent mangeant à domicile: Enfant de 10 ans:

318.75 306.55

Parent mangeant au restaurant à

midi:

320.- (repas de midi hors domicile)

218.70 (repas pris à domicile)

Enfant de 16 ans:

200.- (repas de midi hors domicile)

256.85 (repas pris à domicile)

<u>Total</u>

**1620.85** au lieu de **1300.90** si tous les repas étaient pris à

Gesundheitsförderung Schweiz Promotion Santé Suisse Promozione Salute Svizzera

domicile

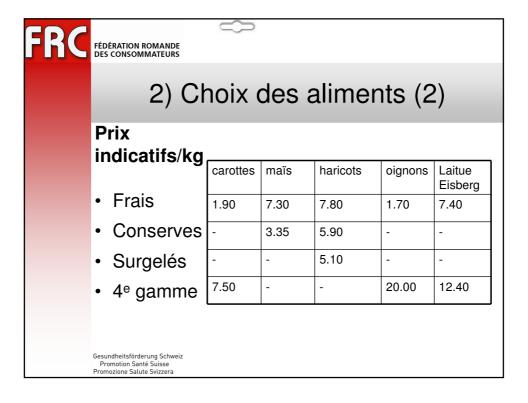


# 2) S'organiser (1)

- · Etablir ses menus pour une semaine
- · Prévoir certains mets à double
- · Calculer les quantités nécessaires
- · Faire une liste
- · Acheter en fin de journée
- Acheter en grandes quantités les produits qui se conservent
- Eviter les monodoses
- · Faire ses achats le ventre plein
- · Regarder le prix au kilo pour faire des comparaisons









# 2) Qualité des bas-prix (1)

Les produits standards sont entre 1/4 et 2,5 fois plus chers que les premier-prix

- Qualité nutritionnelle équivalente pour les produits peu transformés (pommes, carottes, pain toast, ...)
- Qualité nutritionnelle apparemment équivalente pour des produits comme les yogourts, les fromages frais, mais les produits basprix sont plus industriels, plus transformés, ont plus d'ingrédients
- Qualité nutritionnelle moindre pour les produits à base de viande: moins de protéines, plus gras ou plus d'additifs





## 2) Hors du domicile (1)

- · Apporter ce qu'on a cuisiné
- Au restaurant, privilégier un plat du jour équilibré
  - Choisir des restaurants avec les labels tels que Fourchette Verte
  - Choisir des établissements où l'on peut composer son menu soi-même
  - Ne pas hésiter à demander davantage de légumes au moment de la commande







## 2) Documents distribués

- conseils pour économiser
- plans de menus pour une semaine (été et hiver)
- liste de fruits, légumes, viandes et poissons avantageux
- recettes des 4 saisons
- comment lire une étiquette,
- budget conseillé pour une alimentation saine
- carnet de coloriage pour les enfants
- dépliant des fruits et légumes de saison



### 3) Bilan 2009

- 11 cours donnés dans le cadre du mandat PSS (7 prévus)
- 6 cours financés par la FRC ou par d'autres partenaires
- 550 participants

#### Public:

- Femmes (à 90%), environ 60% dans des ménages avec des enfants de 0 à 16 ans
- Autres participants: retraités, étudiants, jeunes couples qui s'installent

Séance de bilan prévue fin novembre: adapter le cours, organiser la saison 2010

Gesundheitsförderung Schweiz Promotion Santé Suisse Promozione Salute Svizzera





## 4) Perspectives 2010

- -Adaptation du cours suite au bilan 2009
- -14 cours gratuits (2 par cantons) et d'autres sur demande (à condition de trouver un financement)
- Diffusion du cours en Suisse allemande et au Tessin
- Elaboration d'une brochure



#### Merci de votre attention

#### Contacts

- -Aline Clerc, <u>a.clerc@frc.ch</u>, 021 331 00 90, secrétariat central, Lausanne
- -Sections jurassienne et neuchâteloise de la FRC (contacts sous www.frc.ch )